

A la découverte des saveurs du pays

Tous les mercredis, la Maison de Produits de Pays organise de savoureuses dégustations. Amandines, confitures, liqueurs et tisanes y sont à l'honneur

La Maison des Produits de Pays proposait ce mercredi aux visiteurs de découvrir les saveurs des produits de la vallée de l'Ubaye, lors d'une journée consacrée à la dégustation. Plusieurs artisans étaient venus expliquer leur fabrication et faire apprécier au public les textures des liqueurs, chocolats, biscuits, mais aussi proposer des herbes aromatiques ou des plantes des Alpes.

De nombreux touristes se pressaient autour du stand de la "Réserve de l'Écureuil", où Jean-Pierre Batton présentait l'un des nouveaux produits de son officine, les amandines, dans leur nouvel emballage : une boîte ronde de belle taille, en bois léger, gravée d'un dessin de Monique Ariello, artiste ubayenne dont la réputation n'est plus à faire, et représentant le village de Jausiers vu du chemin de croix. Ces pâtes d'amandes de Provence (50%) enrobées d'une couverture chocolatée à 40% de cacao, sont roulées dans des amandes grillées et hachées, pour le plus grand plaisir des gourmands.



Nadine Garino et Jean-Pierre Batton font découvrir aux visiteurs de la Maison de Produits de Pays les succulentes amandines.

Un régal pour les yeux et les papilles

S'approvisionnant auprès des meilleurs fournisseurs en fèves de Madagascar, des Caraïbes et du Venezuela, le maître des gourmandises prépare la fabrication de deux nouveaux produits, dont l'un pourrait contenir une framboise entière, l'autre des grains de cassis, tous produits au cœur de la vallée de l'Ubaye, en provenance de la Chanenche, hameau de la commune de Méolans-Revel.

A l'autre extrémité du magasin, tout aussi nombreux étaient les amateurs de tisanes qui se pressaient autour de Jacqueline Garino pour déguster les préparations odorantes confectionnées dans de grandes thermos à partir des plantes cueillies par ses soins notamment au Villard de La Condamine-Châtellard où cette productrice est installée. Chacun pouvait trouver le mélange ou la plante adaptée à ses maux (diurétique, revitalisante, ou tonifiante). L'hysope et la pensée sauvage faisaient l'objet de réelles dégustations, verre en

main ! Les confitures de Michèle Tron faisaient un triomphe avec leurs pâtes de fruits dont la saveur est inégalable, car fabriquées à partir des fruits récoltés à Méolans-Revel, commune où est basé son atelier de fabrica-

tion. Les alcools de fruits du Grand Rubren dans leur flaconnage particulier attiraient également l'œil et ne manquaient pas de flatter les papilles des dégustateurs avertis. Un vrai régal !

C.A.



Les vertus curatives des tisanes produites par Jacqueline Garino

LES PROCHAINES DEGUSTATIONS

— Cette journée gourmande sera réitérée les trois prochains mercredis des vacances scolaires d'hiver, pour le plus grand plaisir des gourmets. Renseignements auprès de la Maison des Produits de Pays, implantée à l'entrée du village de Jausiers. Cette belle vitrine des saveurs et savoir-faire de la vallée de l'Ubaye est ouverte tous les jours de 10 à 19 heures. Nul doute que la sympathique équipe emmenée par Nadine Garino vous y réservera le meilleur des accueils. ☎ 04 92 84 63 88.